

Coratella di agnello con cipolla

Autore: lucy



Nessuna descrizione

Ingredienti

- Interiora di agnello (cuore, fegato, polmone)
- 1 cipolla grossa
- mezzo bicchiere di aceto
- olio extra vergine di oliva
- sale

Preparazione

Lavate bene le interiora sotto l'acqua corrente ed eliminate eventuali parti grasse in eccesso



lasciatele in ammollo con acqua e aceto per una mezz'ora circa



risciacquatele e tagliatele a pezzi di uguale grandezza



Intanto tagliate la cipolla e fatela stufare in pochi cucchiai di olio extra vergine di oliva



fate rosolare a fiamma alta la coratella

Coratella di agnello con cipolla

<http://planetlucy.it/>



quantità di cipolla a piacere, si cuociono a fuoco medio per circa 10 minuti, si sbrana il grasso che si è formato e si cuociono ancora per circa 10 minuti. Poi abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 20



La coratella è pronta... buon appetito!



Note

Nessuna descrizione

Tempo di preparazione	30 min	Difficoltà	Facile
Porzioni	4 porzioni	Spesa	
Nazione/Regione	Italy	Costo per porzione	
Vegetariana	No	Dietetica	No
Senza glutine	No	Unità di pane	